

餐旅管理學系

職涯方向：烘焙專業人才

必修課程
選修課程

一上

蛋糕製作
原理

麵包製作
原理

西點烘焙
製作原理

一下

食品衛生
與安全

蛋糕裝飾
藝術

巧克力製
作與裝飾

餐旅職涯
規劃與職
能證照

二上

餐館管理

飲食文化
與餐飲美
學

烘焙學
(一)

咖啡學

二下

餐旅行銷

飲料管理
(一)

烘焙學
(二)

進階烘焙
原理與概
論

三上

人力資源
管理

菜單設計
與成本控
制

店舖設計
與規劃

三下

餐旅資訊
管理

餐旅財務
管理

餐旅創意
與產品開
發

四上

餐旅微型
創業

餐旅電子
商務

古典洋果
子

餐旅服務
品質管理

四下

餐旅企業
進階實習

餐旅連鎖